

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Melamina GN 1/6, 176x162x100mm, Para Apresentação

Informacoes do Produto

SKU:	HE561898	Modelo:	HE561898
Marca:	HENDI	EAN:	8711369561898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE561898
EAN	8711369561898
Formato GN	GN1/6

Material	Melamina
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/6 em melamina, ideal para apresentação de alimentos. Dimensões 176x162x100mm, resistente a choques e higiénico para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 em melamina é uma solução robusta e higiénica para a apresentação de alimentos em ambientes profissionais. Com dimensões de 176x162x100mm, é ideal para manter a organização e a estética em buffets e balcões de serviço, garantindo durabilidade e fácil manutenção.

recipiente melamina — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Material	Melamina
Dimensões (CxLxA)	176x162x100mm
Peso Líquido	0,52kg
Utilização	Apenas para apresentação
Restrições	Não adequado para réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer estabelecimento que exija uma apresentação cuidada e funcional dos alimentos. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões de saladas em cantinas empresariais e escolares, expositores de pastelarias, ou para organizar ingredientes em áreas de preparação de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras. A sua versatilidade permite a utilização em snack-bares, roulotes e food trucks para a exposição de

toppings ou acompanhamentos.

Recipiente Melamina GN 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** A melamina é um material conhecido pela sua elevada resistência a choques e quebras, prolongando a vida útil do recipiente em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Assegurada:** A superfície lisa e não porosa da melamina facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Estética Profissional:** O acabamento elegante da melamina confere um aspeto sofisticado à apresentação dos alimentos, valorizando a oferta do seu estabelecimento.
- **Leveza e Manuseamento:** Sendo mais leve que a cerâmica ou o vidro, facilita o transporte e a reposição em buffets e balcões de serviço.
- **Versatilidade de Apresentação:** Perfeito para expor uma vasta gama de produtos, desde saladas e frutas a sobremesas e acompanhamentos frios.

Este recipiente de melamina pode ser utilizado em réchauds ou banhos-maria?

Não, este recipiente em melamina é especificamente concebido apenas para apresentação e não é adequado para utilização em réchauds ou banhos-maria, pois pode danificar o material.

É seguro lavar este recipiente na máquina de lavar louça?

Sim, a melamina é geralmente segura para lavagem em máquina de lavar louça, o que facilita a manutenção e garante a higiene em cozinhas profissionais.

A melamina é resistente a quedas e choques?

Sim, uma das principais vantagens da melamina é a sua elevada resistência a choques e quedas, tornando-a uma opção durável e económica para o uso diário em ambientes profissionais.

Posso usar este recipiente para alimentos quentes?

Este recipiente é adequado para a apresentação de alimentos à temperatura ambiente ou ligeiramente quentes, mas não deve ser exposto a fontes diretas de calor intenso, como fornos ou réchauds.

?

A Hotelequip dispõe de outros tamanhos de recipientes GN em melamina?

Sim, a Hotelequip oferece uma vasta gama de recipientes Gastronorm em melamina, disponíveis em diversas dimensões para satisfazer as necessidades específicas do seu negócio. Consulte o nosso catálogo para mais opções.